LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

76e Année. N° 7 15 Avril 1959



LE VIGNOBLE LANDAIS

Sable rouge

DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE
FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1600 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 3500 Fr

TUNISIE et MAROC : 2.500 Frs

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMÉRO : 150 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 75 FRANCS

C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS

les ABONNEMENTS et la PUBLICITE

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

1bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLER

Téléphone 72-59-76

76me Année — N° 7 15 Avril 1959

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

LA FERTILISATION

[FIN]

La nutrition minérale de la vigne ne peut être séparée des fonctions de la plante et forme donc un thème de physiologie végétale ; les problèmes qui la concernent ne peuvent être abordés par une autre voie.

Mais la physiologie végétale se bornant à poser les questions, à les définir, les réponses et les explications relèvent des conditions dans lesquelles les minéraux sont absorbés, c'est-à-dire de la science du sol.

J'ai observé cette hiérarchie des données en essayant dans le précédent article d'enchaîner les conditions de l'alimentation minérale déterminées « à la vue » par les réactions à des apports d'azote ou de potassium, avec ce que je pouvais connaître des caractéristiques de deux sols différents.

La question n'est pas de savoir si mes explications sont irréprochables, assez bonnes, incomplètes ou inexactes parce qu'il n'est pas impossible, en effectuant les contrôles nécessaires, de les compléter ou de les remplacer par de meilleures ; ce n'est pas ce qui me préoccupait. J'ai voulu montrer seulement une méthode de travail que je crois être logique, fructueuse et accessible avec un bagage très modeste de connaissances et de moyens.

Je la crois bien préférable à celles qui sont proposées et même appliquées, surtout parce qu'elle exerce la raison, mais aussi pour d'autres motifs que je m'efforce maintenant de préciser.

- • -

L'analyse du sol. — Si j'en juge par le nombre des questions qui me sont posées chaque année, les producteurs croient que l'analyse chimique et physique du sol permet d'établir une formule de fumure. Je crains que les propagandistes, peut-être les vulgarisateurs et naturellement les laboratoires d'analyses répandent cette idée qui n'est malheureusement pas bonne.

D'une part, je me permets de suggérer que les chimistes se mettent une bonne fois d'accord sur les éléments et les caractéristiques qu'ils déterminent par l'analyse et sur les méthodes qu'ils emploient car il est rare que deux bulletins d'analyse se ressemblent. Pourquoi ne tiendraient-ils pas une sorte de congrès à cette fin ? Les chimistes-œnologues — ce sont parfois les mêmes personnes — l'ont fait et s'en trouvent bien.

D'autre part, si l'on peut dire de l'analyse du sol qu'elle est infiniment utile et tout à fait indispensable à toute interprétation, il faut reconnaître que nous sommes encore bien éloignés de concevoir un programme de fertilisation d'après ses résultats seulement.

La difficulté des problèmes d'échantillonnage rendus particulièrement ardus par l'hétérogénéité des sols et par l'expansion assez considérable du système radiculaire de la vigne n'est pas le seul ni le plus important obstacle que l'on rencontre. Le véritable obstacle est celui-ci : *il est impossible de caractériser l'alimentation minérale d'une vigne d'après l'analyse du sol.* C'est, du moins, impossible actuellement. Nous pouvons seulement dire — et, au fond, c'est déjà beaucoup — ce que l'observation nous apprend au sujet de cette alimentation et nous donner pour tâche d'expliquer pourquoi elle est ainsi en exploitant les données apportées par l'analyse physique et chimique de la tranche de terre explorée par les racines et par la connaissance du climat du sol.

Je pourrais donner des exemples, mais cela me semble maintenant bien inutile car ils conduisent tous à la même conclusion : *les chimistes exercés étant en mesure de résoudre les problèmes qu'on leur pose, la seule difficultés est de les leur poser correctement.* Au lieu de leur dire voici le sol, quelle doit être la fumure, à quoi ils répondent comme ils peuvent, on peut s'y prendre autrement. Voici quelques exemples pris parmi ceux que j'ai plus ou moins précisément évoqués précédemment.

La vigne a 10 ans ; c'est un Carignan greffé sur 161-49 C. ; l'azote ne marque pas ; la potasse laisse persister une légère brunissure ; que dois-je faire ?

La vigne a 20 ans ; c'est un Carignan greffé sur Rupestris du Lot ; l'azote marque ; la potasse n'a pas été essayée. Que dois-je faire ?

La vigne a 10 ans ; c'est un Ugni blanc greffé sur 41 B. ; l'azote fait jaunir à la floraison ; la potasse est indifférente ; etc...

La vigne a 20 ans ; c'est un Cabernet franc sur 3309 C. qui extériorise les symptômes du manque de magnésie d'une manière exagérée par l'apport de potasse ; etc...

J'ai, personnellement, une foule de questions analogues à soumettre aux chimistes du sol et tous mes pareils sont dans mon cas ainsi, sans aucun doute, que beaucoup de praticiens, et j'ai cru comprendre que les chimistes n'étaient guère tentés par un travail de cette sorte ; mais alors une contradiction devient évidente : d'un côté, au vu de résultats analytiques obtenus en quelque sorte mécaniquement et à la chaîne, il leur arrive tous les jours de conseiller une fumure et cela dans une certaine obscurité ; d'un autre côté, ils n'oseraient pas s'engager dans la résolution d'un problème de nutrition minérale en appliquant leurs méthodes et leurs moyens ; cela ne tient pas.

Le bénéfice à retirer d'une telle méthode de travail est cependant évident et les chefs des laboratoires d'analyses le comprendront facilement ; leur champ d'activité couvre un territoire déterminé qui comprend un certain nombre de types de sol et un certain nombre de types de vigne. Le simple rapprochement des effets des apports de N et de K avec les résultats analytiques donnera rapidement des indications assez générales et en même temps assez précises pour déterminer la conduite à tenir. Je suis sûr que cela est déjà fait et qu'il ne manque en réalité que des contrôles.

Une des raisons qui peut retenir les chimistes et qui est très valable est l'incertitude dans laquelle ils se trouvent sur l'exactitude des données du problème posé, exactitude qui dépend de la personne qui le pose. C'est une nouvelle question : peut-on caractériser l'alimentation minérale de la vigne à traiter autrement que par l'observation directe étant entendu que l'analyse du sol est impuissante, jusqu'ici. Le diagnostic foliaire atteint-il ce résultat ?

- • -

Le diagnostic foliaire. — C'est le problème des rapports de la composition centésimale des plantes avec leur développement,

la richesse du sol en éléments minéraux assimilables, l'influence des fertilisants, etc...

La minéralisation de la plante que reflète la composition centésimale *varie au cours du cycle végétatif annuel.* La même vigne présente en effet chaque année, du débourrement à la chute des feuilles, deux états bien différents. La croissance, au cours de laquelle les sucres synthétisés sont engagés principalement dans le mécanisme respiratoire avec une forte protéosynthèse, s'oppose en quelque sorte à la maturation-aoûtement qui voit le sucre s'accumuler dans les baies et se déposer comme amidon dans les parties vivaces, avec une croissance nulle et un métabolisme respiratoire bien plus faible.

Des variations saisonnières considérables s'observent en conséquence dans l'absorption d'un élément donné ; c'est ainsi que la quinzaine qui précède la maturité voit doubler la potasse contenue dans les grappes alors qu'il ne se passe à peu près rien dans les feuilles.

Comme l'ensemble de la plante, les feuilles traversent les deux mêmes états : une phase de prolifération et d'élongation qui est la croissance pendant laquelle ces organes sont des récepteurs et une seconde phase au cours de laquelle, sans plus changer de taille, ils sont des exportateurs des produits de l'assimilation chlorophyllienne. Ces deux états correspondent à des compositions centésimales assez éloignées, la croissance étant caractérisée notamment par une teneur élevée en azote : on n'est pas autorisé à les confondre dans une même interprétation.

La minéralisation des feuilles parvenues à l'état adulte n'est plus susceptible de modifications sensibles parce que les minéraux sont pour la plupart engagés dans des combinaisons peu labiles : elle cesse de refléter les vicissitudes de l'absorption. Or, les feuilles deviennent adultes successivement parce qu'elles se forment les unes après les autres et que le phénomène dure environ quatre mois (avril-juillet à Montpellier). D'autres plantes chez lesquelles l'édification du rameau feuillé est plus rapide et aussi moins complexe peuvent être mieux adaptées à de telles études auxquelles la vigne se prête bien mal.

L'analyse du rameau entier à diverses époques et en séparant ses organes (feuilles, grappes, rameau) me paraît être plus fructueuse que celle d'une feuille en dépit de difficultés d'échantillonnage qui peuvent être surmontées. C'est la vieille méthode de Dugast, de Roos, de Sicard que les chimistes ont regrettablement délaissée. Si l'on veut être renseigné sur l'absorption, et c'est ce qui compte, c'est cependant à elle qu'il faut recourir.

Enfin, en bornant l'analyse de la feuille à trois éléments (N, P, K), le procédé enlève toute possibilité de constater les conditions de l'interaction des cations dont il est avéré qu'elle domine toute l'alimentation minérale de la plante.

Et si l'on veut bien tenir compte de l'absence complète de liaison entre le diagnostic foliaire et des états physiologiques aussi bien caractérisés que le rougeau minéral, la chlorose, les effets dépressifs de la potasse, etc..., on mesurera tout le chemin qui reste à parcourir aux chimistes pour qu'ils se trouvent en mesure de se poser eux-mêmes les problèmes de nutrition minérale par l'analyse de la plante en vue de les résoudre eux-mêmes par les données retirées de l'analyse du sol.

J'aimerais être dispensé de m'étendre sur ce sujet et pouvoir conclure sans plus de développements que le diagnostic foliaire n'est pas encore un procédé complètement valable pour caractériser la nutrition minérale de la vigne, ni une méthode pratique et sûre pour déterminer la fumure par la simple confrontation de la composition centésimale des feuilles avec un seul témoin de référence. Le choix de celui-ci peut faire dire, en toute bonne foi, que toutes les vignes de France manquent de tel élément. Par contre, j'aimerais connaître la composition centésimale des divers organes dans plusieurs cas caractéristiques...

- • -

L'expérimentation. — Les recommandations abondent qui nous invitent à l'entreprendre comme si ce n'était déjà fait et par des méthodes que l'on veut bien nous décrire.

C'est un sujet qui égaie un peu parce que si les conseils étaient bons on souffrirait de s'entendre expliquer la table de multiplication, mais il est douteux qu'ils le soient dans l'ensemble et il est certain qu'ils sont franchement mauvais dans plusieurs détails et non des moindres. Et le principe même est discutable, car, au fond, l'objectif de l'expérimentation est d'établir des faits aussi peu contestables que possible. Avec humilité, je confesse que ce ne sont pas les faits qui me manquent (en cette matière comme en d'autres) et je trouve que je gaspille mon temps et les ressources qui me sont accordées en cherchant à en provoquer de nouveaux avant d'avoir donné une explication scientifique cohérente à ceux que je connais. Et c'est — pour moi — un sujet d'étonnement que des esprits diligents conseillent allègrement de susciter de nouveaux faits sans avoir pris la peine de pénétrer ceux qui sont connus en laissant à d'autres le travail de démêler l'écheveau. Un chef se comporte autrement et j'ai de ses devoirs une autre conception.

La connaissance de la nutrition minérale de la vigne dans un milieu donné peut être approchée par des moyens longs et coûteux (l'expérimentation est des plus longs et des plus onéreux) et par des moyens « courts » dont le plus efficace est l'observation appuyée sur un certain faisceau de connaissances. L'expérimentation n'explique rien alors que le moyen court entraîne l'explication. On ne manquera pas de m'opposer les exemples célèbres d'une expérimentation rationnelle, entreprise sans préparation intellectuelle préalable de la matière, qui se serait montrée capable de mettre en évidence des faits qui avaient échappé à l'observateur : zéro à l'observateur, un point c'est tout. De telles remarques, au fond, éclairent sur une tendance assez curieuse qui porte à nier la nécessité de pénétrer un domaine aussi étroit que la viticulture pour dégager les faits qui le concernent ou qui fait dire que ce qui vaut pour la luzerne vaut aussi pour la vigne. Malheureusement pour ceux qu'elle anime, les choses étant plus compliquées et mieux connues qu'ils ne le pensent, ils ne sont nullement affranchis de la nécessité de les apprendre.

Deux exemples aideront à comprendre le caractère excessif de cette méthodologie, une vraie galère, dont on veut faire la fin de notre activité.

L'*Institut technique du Vin* a entrepris, il y a plusieurs années, une expérimentation des fumures de la vigne. Des essais par blocs, le diagnostic foliaire, l'analyse du sol, des travaux longs, pénibles et coûteux, des commissions, des voyages et pour quel résultat sinon pour aboutir à une sorte de capitulation en rase campagne assortie d'un recours final aux « moyens courts » (fait, il est vrai, par la voie la plus longue).

J'ai eu sous les yeux en 1958 trois champs d'essais dont je renonce à calculer ce qu'ont coûté leur établissement, les relevés de résultats et quels ont été les efforts qu'ils ont exigés d'un personnel nombreux : ils ne m'ont rien appris de plus que ce que j'ai vu de mes yeux — qui a échappé à la balance — et qui aurait pu être provoqué avec six sacs d'engrais et deux journées d'ouvrier.

Je n'entends pas nier la nécessité d'établir la probabilité d'un résultat numérique mais faire entendre, d'une part qu'un résultat « sec » en matière de fertilisation est un objectif accessoire et, d'autre part, que l'expérimentation est un moyen non une fin : elle ne devient une fin que pour ceux qui se consacrent à son étude en général.

La nécessité des résultats numériques est par contre clairement ressentie par tous les propagandistes : mais, s'ils ne veulent pas s'exposer à de pénibles désillusions et s'ils désirent mettre toutes les chances de leur côté, ceux-ci ont intérêt à faire précéder l'or-

ganisation de l'expérience d'un *test qualitatif* du genre de ceux que j'ai décrits ; après, cela devient de la démonstration.

- • -

Je termine ici, pour l'instant, ces considérations sur la fumure qui ont été, par nécessité, à peu près uniquement consacrées à l'alimentation minérale en général. Elles me conduisent à une conclusion un peu sévère qui n'est cependant pas injuste : *les méthodes adoptées* en viticulture pour l'étude de ce problème (analyses du sol, diagnostic foliaire, expérimentation) *n'ont pas fait progresser les connaissances ni les techniques et il est nécessaire de s'évader au plus vite de cette sclérose scientifique car ces méthodes sont dépassées.*

On peut ne pas accepter cette conclusion et je n'ai pas le goût de convaincre au point de ne pas comprendre pourquoi. Je comprends que dans l'ambiance des salles de village, on se satisfasse du doux ronronnement des phrases toutes faites soutenu par le bruit léger des appareils de projection ; je comprends aussi bien que l'on n'abandonne pas cet état d'esprit en traitant en général de la fumure de la vigne ou en faisant des manuels ; et je comprends encore que l'on préfère appliquer la recherche à des points de détail plutôt qu'aux véritables problèmes.

On peut aussi me faire l'honneur de me suivre.

Dans ce cas nous voici tous plongés dans un grand embarras car la communication des connaissances de base, tant générales que viticoles, n'est pas organisée ; c'est tout le problème de la vulgarisation ; mais il est possible que la réorganisation qui est prévue, et qui sera vraisemblablement faite quand ces lignes paraîtront, vienne ouvrir de nouvelles perspectives.

J. Branas.

La Rizière expérimentale du Merle en 1957

[SUITE]

II. — *LE COMPORTEMENT DE LA COLLECTION.*

En 1957, la collection comprend 36 variétés connues et 48 nouveaux riz de neuf origines différentes. Parmi les variétés connues figurent les types inscrits au Catalogue officiel, dont les caractéristiques seront rappelées ci-dessous, et un certain nombre de riz utilisés ou utilisables comme géniteurs : ceux-ci possèdent à

un degré élevé une ou deux qualités principales, mais l'ensemble de leurs aptitudes ne suffit pas pour qu'on les recommande à la culture. En ce qui concerne les nouveautés, la grande majorité se sont révélées comme inadaptées et rares sont celles retenues en vue de poursuivre leur étude ou leur sélection, ou d'enrichir le lot des géniteurs éventuels. Nous décrirons brièvement leurs aptitudes et leurs déficiences, en les classant par pays d'origine :

1° D'ESPAGNE : *Bombilla × Tremesino (396-2-1-11)* : à grain oblong en très belles panicules, à tige courte, mais insuffisamment précoce ; *F6 M2-298-1-4* : à grain court peu aristé, assez égrenant, à tige courte, en disjonction pour la longueur du cycle (tardif) : 3 plantes plus précoces reprises en lignées ; *Sublime Precoz* : riz importé du Chili en 1950, grain oblong en longues panicules lâches, égrenant, précoce, mais trop sensible à la verse ; *Maragay*, importé du Vénézuela en 1950, grain du type japonais (petit, non égrenant), résistant à la verse, précocité d'Arborio.

2° De HONGRIE : *D.S. 1* : variété précoce, à grain oblong égrenant, peu sensible à la verse, cogéniteur possible pour améliorer Stirpe 136.

3° D'ITALIE : *Amalia* : à grain gros et long non égrenant, assez sensible à la verse, riz plus tardif que Balilla : *Reverbella* : à grain à peine moyen, maturité trop tardive ; *Stirpe 97-53* : à grain du type R.B., riz égrenant et trop tardif ; *Stirpe 165-49* : à grain du type Bellardone, non égrenant, paille haute, en disjonction précocité, cycle d'Americano 1.600 : *Stirpe 47-53* : à grain moyen, assez précoce, maturité échelonnée : *San Domenico* : à grain du type Arborio, bon tallage, assez précoce, mais paille haute, sensible à la verse : une impureté à courte taille a été prise en lignée.

4° Du JAPON : Une série de 13 variétés s'est révélée en totalité trop tardive pour nous. Les variétés *Chiusei Asahi, Ehime Swito, Kibiho, Kissin* et *Omachi* n'ont pas épié. Les variétés *Norin 25, Norin 34, Rikuto-Norin 1, Rikuto-Norin 9, Rikuto-Norin 24* et *Kagoshima-Hakamuri* ont seulement fleuri ou commencé à fleurir. Enfin la variété *Rikuto-Norin 11,* longuement aristée, a tout juste mûri quinze jours après Balilla. Tous ces riz sont à grain court, sauf les Rikuto-Norin 1 et 24.

5° Du PORTUGAL : *Espanhol* : riz à grain court assez aristé, égrenant, plus tardif que Balilla ; *Ponta Rubra* : précoce, à grain court plus gros que Balilla mais très égrenant.

6° De RUSSIE : *Uz Ros 275* : riz à grain Balilla, peu égrenant, à tige assez raide, en disjonction pour la longueur du cycle : trois plantes plus précoces ont été reprises en lignées. *Uz Ros*

7-269 : à grain moyen, très égrenant, bon tallage, précocité de Maratelli, conservé comme géniteur ; *Uz Ros 7-13* : à grain court et cycle trop long ; *Severnii* : riz très précoce, à grain moyen faiblement aristé, bicolore, très sensible à la verse ; *Kendzo* : à grain court, bicolore et aristé, du type Bulgare, en disjonction précocité, mais cycle très court : trois plantes reprises en lignées ; *Bely Skoms* : à grain oblong, non levé ; *Malovodotrebovatelny 28-42* : à grain oblong aristé, très mal levé, conservé pour complément d'observations.

7° De GUYANE HOLLANDAISE (SURINAM) : *Skrivimankotti 77-3-5-4-1, 77-4-4-5, 77-5-10.2, 80.3.1.6, VD 50516, VD 50188 8, 80-13-7-12*, ces huit variétés à grain long n'ont pas fleuri en 1957 ; leur cycle est nettement trop long pour la France.

8° De YOUGOSLAVIE : *Staro Seme* : riz précoce à grain court, velu et longuement aristé, à tige haute très sensible à la verse ; *N° 22* et *N° 25*, riz en disjonction taille, précocité et égrenage, dont des lignées intéressantes ont été retenues comme géniteurs précoces à beau grain : *N° 10* : à grain Bellardone, haute taille, égrenage excessif ; *N° 51* : riz à grain court du type Vialone précoce, productif, mais très sensible à la verse ; *N° 62* : riz à grain moyen, précoce, très sensible à l'égrenage ; *N° 69* : à grain court et cycle trop long.

9° Des PAYS TROPICO-EQUATORIAUX : Les riz de ces pays sont généralement sensibles au photopériodisme et le changement de latitude vers des jours plus longs retarde considérablement la montée et la phase de reproduction. La détection de types très peu photosensibles, c'est-à-dire capables de mûrir en France, ne peut se faire qu'en cultivant le plus grand nombre possible de lignées pures ou non, en provenance de ces pays, très riches d'ailleurs en types de toutes sortes. Des mélanges introduits en 1956, douze plantes ont mûri dont 2 du Tchad et 10 de Côte d'Ivoire (Abidjan) : les 2 lignées du Tchad, cultivées en 1957, sont tardives et ressemblent à Razza 82 : leur étude sera poursuivie en 1958. Parmi les 10 lignées de Côte d'Ivoire, 8 ont complètement versé et 2 sont en disjonction pour la taille et la longueur du cycle ; des plantes courtes et plus précoces sont reprises en lignées.

Les mélanges introduits en 1957 sont les suivants :

a) *Congo belge* : sur 240 plantes représentant 25 variétés, 8 plantes ont mûri.

b) *Côte d'Ivoire* (Région de Man) : pas de maturité.

c) *Soudan* (Office du Niger, à Ségou) : sur 900 plantes, 3 plantes ont bouclé leur cycle.

d) *Sénégal* (Richard Toll) : 4 plantes ont mûri sur 600.

e) Mélange de plus de 30 variétés originaires d'*Australie*, de *Birmanie*, du *Brésil*, de *Ceylan*, de *Formose*, d'*Indonésie*, de *Malacca*, du *Pakistan*, de *Zanzibar* et d'*Afrique Australe*. Sur 650 plantes, on a obtenu 8 têtes de lignée.

Si l'on met à part les mélanges de types provenant de pays à jours très courts et dont plus de 95 % n'ont aucune chance de boucler chez nous leur cycle végétatif, on peut se rendre compte que l'introduction de variétés étrangères est généralement plus utile au sélectionneur qu'au praticien, car on trouve plus facilement des géniteurs que des riz convenablement adaptés pour réussir en culture : c'est principalement la longueur du cycle qui constitue le défaut majeur (76 % des éliminations en 1957), puis la sensibilité à la verse (11 %), la sensibilité à l'égrenage (8 %), enfin une mauvaise fin de cycle, c'est-à-dire un grand étalement de la maturité avec beaucoup de grains verts ou stériles (5 %). Seule la sensibilité à l'égrenage est le défaut toléré pour un éventuel géniteur, si la variété présente par ailleurs des qualités remarquables de précocité, de productivité et de longueur du paddy, car les riz à égrenage nul ou faible, susceptibles de corriger ce défaut, ne sont pas rares dans la collection : Stirpe 136, R.B., R. 82, la plupart des variétés japonaises, etc...

En 1958, la collection comprendra, comme nouveautés, des riz de Chine, d'Argentine, d'Egypte, d'Iran, du Portugal et du Japon.

Les autres variétés de la collection donnent lieu à un certain nombre d'observations que l'on interprète comparativement à celles des années précédentes, et en fonction du climat de la saison. Le tableau II fournit de façon synoptique les principaux éléments de ces observations pour les quatre groupes de précocité. Nous ajouterons quelques remarques générales sur le comportement particulier de ces variétés en 1957.

Tout d'abord le *classement* selon la précocité offre deux exceptions au classement habituel : en réponse au déficit thermique du printemps et de l'été, que traduit un allongement du cycle végétatif d'autant plus marqué que le cycle est plus court, la lignée *Razza 77-21* a mûri relativement plus tôt que d'ordinaire, ce qui la fait classer dans le groupe précoce, tandis qu'au contraire *R.B.*, relativement moins précoce que prévu, a passé derrière Stirpe 136-7 dans le groupe des riz tardifs. C'est là un exemple d'interaction entre le climat et les aptitudes variétales, comme nous en avons déjà observé : en année moyenne, ces deux variétés rejoindront Arborio et R. 82 dans le groupe des demi-tardives.

En ce qui concerne le *tallage fertile*, c'est-à-dire le nombre moyen de panicules par plante, on constate qu'il est nettement plus faible que la valeur moyenne observée de 1952 à 1957 (six

ans) ; ce phénomène est corrélatif de cet événement rare qui consiste à avoir des températures insuffisantes à la fois pendant le mois de mai et pendant le mois de juin. En conséquence, les panicules se sont allongées et ont présenté un nombre de fleurs plus élevé que de coutume : pour les 9 variétés du Catalogue, cet accroissement du nombre de fleurs est de l'ordre de 24 % par rapport à la moyenne de six ans. C'est une sorte de compensation à la réduction du tallage, illustrant la tendance de la plante à fournir un nombre de fleurs déterminé à l'unité de surface pour un milieu de fertilité donnée. Ce mécanisme interfère par ailleurs avec celui de l'accumulation des réserves et le poids de 1.000 grains de paddy est légèrement inférieur à la moyenne. Mais cette diminution n'excédant pas 5 % contre une augmentation d'environ cinq fois supérieure du nombre de grains, on comprend pourquoi, compte tenu de l'excellent pourcentage de fécondation, les rendements enregistrés à la récolte ont très souvent dépassé les espérances des riziculteurs.

TABLEAU III

CYCLE TOTAL ET NOMBRE DE FLEURS PAR PANICULE OBSERVES EN 1957 ET COMPARES A LA MOYENNE 1952-1956

Variétés	Cycle total (jours)		Nombre de fleurs par panicule	
	1957	Moyenne	1957	Moyenne
Americano 1.600-7	174	168	125	110
Balilla 28	168	166	115	110
Stirpe 136-7	165	163	125	105
Razza 82-3	162	158	95	70
R. B.	167	159	120	95
Arborio	161	155	160	95
Maratelli	152	146	130	105
Bellardone	150	141	95	85
Ishikari-Shiroke	142	135	95	80

(à suivre)

R. MARIE et I. DENOY,
CENTRE DE RECHERCHES AGRONOMIQUES
DU MIDI – MONTPELLIER

Le vignoble des « Sables » landais

[SUITE ET FIN]

SABLE ROUGE

(= Plant des Sables Ecole de Montpellier)

Nous avons rencontré ce cépage dans les Landes et les Basses-Pyrénées sous les noms de : Achéria, Bouchy, Trouchet rouge, Ardonnet (à tort). C'est un type appartenant à la variété-population Cabernet franc.

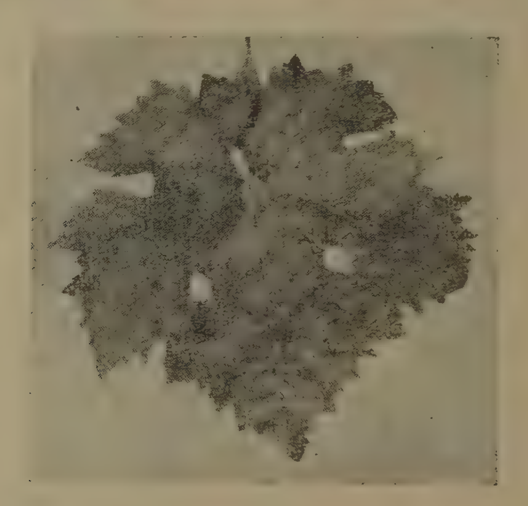


Fig. 7 — Sable rouge
P. Legrux.

Port : dressé.

Bourgeonnement : duveteux, à plages carminées, premières feuilles nettement bronzées (ce caractère le différencie du Cabernet-franc type).

Feuille adulte : petite, limbe martelé, face inférieure duveteuse.

Grappe : plutôt petite, à grains petits, ronds, bleus (présence de pruine), saveur caractéristique.

Vin : très parfumé, à saveur très prononcée de Cabernet, d'une très grande finesse.

Face au Mildiou

Faisons le point

1878 : Le mildiou apparait en France.
1884 : Les traitements cupriques sont découverts.
1885 : L'aciton des sels de cuivre est expliquée.

Durant plus de 70 ans on utilise exclusivement des composés cupriques dans la lutte contre le mildiou.

Avec quoi sulfate-t-on ?

Il y a des produits commodes d'emploi mais insuffisamment efficaces : les oxychlorures de cuivre, les oxydes cuivreux.

Des produits très efficaces et persistants mais de préparation peu commode : la bouillie bordelaise, la bouillie bourguignonne.

Il a fallu attendre notre époque pour voir naître des nouveautés parmi lesquelles certaines soient susceptibles de posséder enfin les trois grandes qualités d'un bon produit anti-mildiou :

— commode d'emploi,
— efficace.
— persistant.

70 ans d'expérience... qui dit mieux ?

Nos parents, nos grands-parents n'ont connu que lui.

La grammaire française lui doit un verbe : « sulfater ».

Et 70 ans de tradition, de réussite, il est interdit de les ignorer, aujourd'hui plus que jamais, car la chimie moderne a tôt fait de vous imposer le nom claironnant d'un produit compliqué qui se veut universel à peine sorti des cornues.

Survienne alors une véritable année à mildiou ? On déchante bientôt, avec pertes et fracas, et à deux doigts de la catastrophe, chacun se souvient alors du **sulfate de cuivre.**

Avoir voulu sacrifier le **sulfate de cuivre** coûte que coûte, c'est finalement sacrifier la sécurité.

Et pour ceux qui souhaitent se libérer des incommodes bouillies traditionnelles grâce au progrès, il est maintenant possible de rester fidèle à l'anti-mildiou numéro un, puisque nous disposons d'*organo-cupriques à base de* **sulfate de cuivre.**

Quand 2 et 2 font 5...

Oui, avec les organo-cupriques cette erreur devient une vérité.

Vous savez, en effet, que tel composé **cuivre-zinèbe** adroitement constitué se **révèle sensiblement plus efficace que la somme de ses éléments.**

Par exemple, la dose officielle autorisée d'un bon organo-cuprique (que l'on obtient avec 800 gr. à 1 kgr. par hecto de l'association **sulfate de cuivre + zinèbe,** type **BORTÈNE**) représente 150 gr. de **cuivre** + 60 gr. de **zinèbe**. Or, lorsque ces deux composants ne sont pas associés, ils nécessitent chacun la mise en œuvre contre le mildiou, de quantités 3 à 4 fois plus fortes.

Comment expliquer ce phénomène dénommé « synergie » ?

Pour certains, il se forme entre **cuivre** et **zinèbe** un troisième composé nouveau qui serait actif à plus faible dose.

Pour d'autres, c'est simplement la présence de l'un des constituants qui rend le mildiou plus sensible à l'action de l'autre.

Quoi qu'il en soit, l'effet anti-mildiou ne se produit pas à un égal degré d'intensité dans toutes les combinaisons. A cet égard, les observateurs s'accordent pour estimer que c'est l'association **sulfate de cuivre — zinèbe** (**BORTENE**) qui en bénéficie au maximum : nous allons voir facilement pourquoi.

A la pointe du combat

Il faut savoir que la nature des éléments et particulièrement celle du produit cuprique, a un rôle essentiel dans le comportement de tout organo-cuprique.

En effet, admettons la thèse du composé intermédiaire doué d'un pouvoir anti-mildiou exceptionnellement puissant. Ce composé, on le connait. On sait aussi qu'il se forme en d'autant plus grande abondance que l'élément apportant le cuivre est plus soluble. Ainsi, la supériorité de l'organo-cuprique au **sulfate de cuivre**, trouve ici une première justification.

Si l'on attache plus de crédit à la seconde explication de l'effet **cuivre + zinèbe** (l'un des produits rend le mildiou plus sensible à l'action de l'autre), cet avantage est encore plus évident car l'idée la plus logique est bien entendu, d'introduire dans la formule organo-cuprique, le composé de cuivre réputé déjà comme le plus *impitoyable* vis-à-vis du mildiou : le *sulfate*.

Dans la pratique, et depuis plusieurs années, il se confirme bien que la formule organo-cuprique au **sulfate de cuivre**, type **BORTÈNE** : aujourd'hui
sulfate de cuivre 68 %
+ **zinèbe** 6,8 %
est à la pointe du combat. En 1957, année à mildiou, elle a été partout égale ou supérieure à la bouillie bordelaise à 2 %.

Sa mise au point doit être considérée comme un résultat décisif dans la longue recherche qui visait à doter la viticulture d'un produit alliant la puissance et la commodité des fongicides modernes à la sécurité traditionnelle des bouillies au **sulfate de cuivre**.

(Communiqué).

RIMERIE P. DÉHAN, MONTPELLIER

SENSIT BLANC

(= Semis Blanc Ecole de Montpellier)

C'est le « type rouge » de l'Ondenc (2 et 3).

Port : dressé.

Bourgeonnement : cotonneux blanc, à plages carminées importantes, jeunes feuilles très bronzées.

Feuille adulte : petite, quinquelobée, à face inférieure duveteuse pubescente.

Grappe : courte, tassée.

SENSIT ROUGE

Se rencontre également sous le nom Caillabas dans les Basses-Pyrénées.

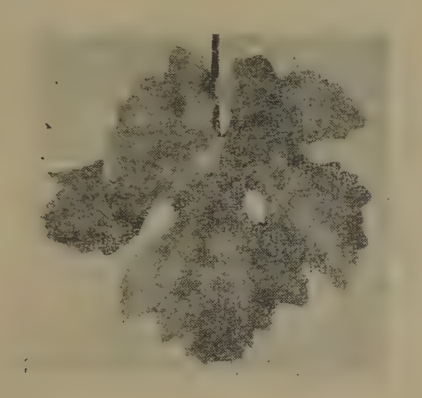


Fig. 8 — Sensit rouge
P. Legrux.

Port : dressé, vigoureux.

Bourgeonnement : cotonneux, blanc verdâtre.

Feuille adulte : caractéristique, grande 5 à 7, lobée, ondulée, vert foncé à limbe lisse, brillant, chaque lobe involuté sur les bords. Sinus latéraux profonds, souvent « découpés à l'emporte-pièce ». Face inférieure aranéeuse, pubescente.

Grappe : longue, à grains noirs, ovales, précoce, saveur fade.

De nombreux caractères morphologiques et sa précocité le rapprochent du Canari.

(2) P. LAGARD. — Le groupe des Folles dans le Sud-Ouest.

(3) L. LEVADOUX, J. ARTOZOUL, J. BAUDEL. — Notes sur l'Ondenc ou Piquepout de Moissac. (Imprimerie Déhan, 1952).

CAPBRETON BLANC

(= Capbreton Blanc Ecole de Montpellier)

Se retrouve sous le nom de Cruchinet dans la région de Messanges, Vieux-Boucau.

Ce cépage-population est un Chenin. La grande diversité des formes rencontrées sur un périmètre assez restreint et sa dispersion dans tout le Sud-Ouest nous font fortement douter de la prétendue origine du Chenin.

Ces raisins, mûris dans des conditions climatiques et sur un sol favorables à la qualité, produisent des vins remarquables par leur finesse, leur arôme, leur velouté.

Les quelques viticulteurs qui cultivent encore ce cépage laissent la fermentation s'effectuer normalement sans addition d'aucune sorte.

CAPBRETON ROUGE N° 11

(= Capbreton Rouge Ecole de Montpellier)

Port : dressé.

Bourgeonnement : cotonneux, blanc à plages rouges.

Feuille adulte : type Cabernet franc.

Grappe : moyenne, semi-compacte, tronconique.

Ce cépage, du groupe des Cabernets, est distinct du Merlot rouge, du Cabernet franc et du Bouchet.

TITE DE CRABE

Type particulier de Chenin à grains oblongs, pointus à leur extrémité : le nom fait en effet image (pis de chèvre).

RAISIN GRIS PANACHÉ

Curiosité ampélographique : les grappes portent des grains tantôt totalement noirs ou totalement gris, tantôt sectoriellement et alternativement gris et noir.

Ce type de panachure a également été rencontré dans le Sud-Ouest sur Merlot rouge et Béquignol.

- • -

Parmi ces nombreux cépages, certains sont les témoins de relations de ce vignoble des sables avec les vignobles subpyrénéen, girondin et angevin (Cabernets francs et Chenins par exemple). Port-d'Albret, Capbreton et Bayonne ont, en effet, jusqu'au début du XVIIᵐᵉ siècle, commercé par voie d'eau (Adour et gaves, océan) avec ces diverses régions françaises.

L'ancien vignoble de Capbreton est caractérisé par deux cépages très proches des Cabernets francs : les « *Capbreton* » rouges n^{os} I et II qui constituent alors la base des vignes rouges des dunes.

Le *Moustron* (Tannat) et le *Sensit rouge*, apports des vignes subpyrénéennes voisines, n'ont qu'une importance assez faible.

Le *Capbreton blanc* et le *Tite de Crabe*, formes du cépage actuellement répandu dans la vallée de la Loire, sous le nom de Chenin, recouvrent plus de la moitié des dunes, la production du vin blanc ayant toujours été à Capbreton plus importante que celle du rouge. Ces deux cépages, dans cette situation, produisent un vin d'une rare perfection.

Le *Sensit blanc* (Ondenc) est vendu comme raisin de table sur le marché de Bayonne, à l'égal du Chasselas, introduit plus tard vers le XIXme siècle.

Le *Claverie*, longtemps cultivé sur le littoral, disparaît à cause de sa grande sensibilité à l'oïdium et de son vin dont la qualité ne justifie nullement sa diffusion côte à côte avec le Capbreton blanc et le Tite de crabe.

Le *Bordelais blanc* (Baroque), lui aussi d'origine subpyrénéenne, présent ici, comme dans tout le bassin de l'Adour, pour ses qualités culturales et viniques, donne un vin d'une grande finesse, qui ne possède cependant pas le bouquet et la saveur de celui issu du Capbreton blanc.

Enfin, le *Raisin gris panaché*, bien que certaines parcelles des dunes l'aient adopté, n'a jamais eu une grande importance. Sa précocité et la saveur douce, fine et parfumée des fruits font pourtant bien augurer de la qualité de son vin.

Le vignoble actuel de Messanges, Vieux-Boucau, Léon. — Si l'encépagement est ici moins riche, le vignoble subsiste tandis que celui de Capbreton a presque complètement disparu depuis une quinzaine d'années.

Le *Sable rouge*, dernier témoin des « vignes de sable », reste exclusif, comme dans l'ancien temps. Les grandes qualités de ce cépage le font encore préférer à toute autre introduction. Dans quelques parcelles récentes on rencontre cependant un très faible pourcentage de Cabernet-Sauvignon et de Merlot rouge, plus coulard sous ce climat plus atlantique que sous le climat bordelais.

Dans ce vignoble actuel du Marensin, nous ne rencontrons que peu de vignes blanches. A Léon, subsiste un faible pourcentage de Baroque, tandis que dans la région boucalaise et messangeote, le *Cruchinet* et le *Tite de Crabe* donnent des vins de haute qualité. Dans ces deux bourgades, le *Cruchen* est plus connu sous

le nom de *Sable blanc*, nom générique, qui englobe parfois plusieurs cépages blancs différents. Ce Cruchen se rencontre également dans tous les vieux vignobles des Landes : Roquefart et Ygos notamment et dans toutes les Basses-Pyrénées (Jurançon). Malgré une grande sensibilité à l'oïdium et au mildiou, il est susceptible de produire des vins secs, fins et agréables. Présent dans de nombreux vignobles, il n'a jamais joué de rôle primordial.

- • -

En résumé, dans le vignoble côtier des Landes, cinq variétés dominent l'encépagement ancien et l'actuel :

— Rouges : Sable rouge et Capbreton nº 1 et 11 ;
— Blancs : Capbreton blanc ou Cruchinet et Tite de Crabe.

Tout autorise à conclure que, dans ces vignobles existant sans doute depuis la période romaine, les cépages, s'ils ne sont pas autochtones, viennent en grande partie de la région subpyrénéenne proche, riche en variétés si voisines de celles qui ont fait la notoriété du « Capbreton » et du « Messanges » (4). Ces vins, capiteux et onctueux, étaient réputés jusqu'à l'étranger. C'est en souvenir de la dégustation de ce breuvage « *moult bienfaisant* », lors de son voyage à Capbreton en 1580, que le bon Roy Henri IV demande aux jurats de la ville en 1584 de « *lui conserver son Port d'Albret* » (5) et de protéger les vignes de Capbreton « *détériorées par des malfaisants* », par deux lettres conservées aux archives de la cité. L'histoire ne dit pas s'il s'agit de ce joyeux vin rouge, peu coloré, mais « *ayant la saveur des vins de Bordeaux et la générosité du Bourgogne* » ainsi que l'affirme J. Guyot, ou du blanc, dont le bouquet et la finesse inimitables, ainsi qu'en témoignent encore les « sables » de Vieux-Boucau et de Messanges, n'ont pas peu contribué à donner à la race marensine sa vivacité pleine d'humour et sa gaîté teintée de malice.

IV. — Etat actuel.

A l'heure actuelle, à Messanges et à Vieux-Boucau, il n'existe plus de vignes provignées. Les dernières ont disparu il y a vingt-cinq à trente ans.

(4) « ... notre vin de sable, qui est sec au palais, communément appelé vin de Messanges. Or, dans la Haute-Bourgogne, il existe un village nommé Messanges, qui a la réputation d'être très ancien et en même temps dans notre Messanges des Landes, nous comptons deux ou trois maisons que l'on continue d'appeler « aux bourguignoans ... » B. Saint-Jours - Port d'Albret (l'Adour ancien et le littoral des Landes). On ne rencontre pourtant dans le vignoble des sables aucun cépage bourguignon.

(5) Port d'Albret : Actuellement Vieux-Boucau.

La culture ne présente plus d'originalité, si ce n'est que les ceps ne sont pas greffés puisque le phylloxéra ne vit pas dans le sable. Les plus vieilles plantations, issues sans doute de vignes provignées, ont des interlignes inégales, variant de 0 m. 90 à 1 m. 50 ; les pieds sont distants de 0 m. 50 à 1 mètre sur la ligne. Les plantations d'une trentaine d'années ont presque toutes 1 m. 60 sur 1 m., mais on s'oriente de plus en plus vers des espacements plus grands : 2 m. Les souches ont deux bras et la taille s'apparente au système Guyot simple ou double, suivant la vigueur des pieds. La végétation est palissée sur fils de fer.



Fig. 9 — Protection contre les gelées
dans les sables landais

Les gelées de printemps causent d'importants dégâts à ce vignoble. Le mode de protection contre les gelées est original. Il utilise des planches posées horizontalement au-dessus des sarments attachés aux fils de fer. Ces planches sont fixées à des piquets de 0 m. 50 de hauteur, soit à l'aide de pointes, soit grâce à des trous pratiqués aux extrémités et venant s'emboîter dans un goujon surmontant les piquets. La protection est d'autant meilleure que la planche est plus proche des bourgeons et elle est, de toute manière, bien plus efficace que celle produite par un écran de fumée artificielle. Ces planches sont enlevées vers la mi-mai.

Conclusion.

Le vignoble des sables landais est né aux bouches de l'Adour. Après avoir connu une renommée locale et étrangère, au moment où l'économie fermée carolingienne puis capétienne poussa à la multiplication des vignobles pour assurer les besoins locaux, l'aristocratie bayonnaise, comme toutes les aristocraties urbaines, plaça ses économies autour des villes et des villages sous sa juridiction, sur le cours inférieur de l'Adour, et permit aux petites gens indigènes, laborieux et fidèles, d'accéder à la propriété.

Après une période très prospère, il s'affaiblit progressivement sous l'influence grandissante du chemin de fer, convoyeur de vin dans les régions reculées, et fut démantelé très rapidement par les violentes attaques d'oïdium. La crise phylloxérique, qui ne l'atteignit pas, fut impuissante à lui redonner son importance d'antan.

Aujourd'hui, ce vignoble de vinifera, étiolé, tant par le prix peu rémunérateur de l'hectare planté dû à une production limitée (25 hl/ha) que par le mode de faire valoir, qui conduit à une implantation envahissante d'hybrides producteurs directs (Baco I, Baco 22 A, S. 4643, S. 5455) ne peut plus survivre que par la qualité de produits plus abondants, s'écoulant auprès de touristes nombreux recherchant la « sève » du terroir.

P. Lagard et P. M. Durquety.

BIBLIOGRAPHIE

J.-M. BARTRO. — Histoire ou annales de Cap-Breton et partie de celle de Bayonne. 1842.
A. BOITEL. — Mise en valeur des terres pauvres par le pin maritime suivi d'un appendice sur les vignes de Cap-Breton, 1857.
R. CUZACQ. — Bayonne. Edit. D. Chabas, Hossegor.
R. DION. — Grands traits d'une géographie viticole de la France. *Rev. d'Hist. de la Philo. et d'hist. géné. de la civilisation,* 1944.
J. GABARRA. — Les marins de Cap-Breton, 1890.
J. GUYOT. — Etude des vignobles de France. Paris, 1868.
A. JULLIEN. — Topographie de tous les vignobles connus.
Abbé LEGE. — Les cultures du Marensin au temps jadis, 1870.
L. LEMBEYE. — Les vins de Bayonne. Imp. G. Lescher-Moutoue, Pau, 1937.
N... — Registres Gascons. Tomes I et II. Imp. A. Lamaignère, Bayonne, 1896.
SAINT-ANDRE. — La viticulture dans les Landes de Gascogne, 1882.
B. SAINT-JOURS. — Port d'Albret (l'Adour ancien et le littoral des Landes). Imp. Ch. Latrobe, Perpignan, 1900.
B. SAINT-JOURS. — Repères du littoral landais. Edit. A. Arnaud, Bordeaux, 1907.
B. SAINT-JOURS. — Aperçu féodal du Marensin. Imp. A. Arnaud, Bordeaux, 1910.
B. SAINT-JOURS. — Les statuts de Vieux-Boucau (1631).
B. SAINT-JOURS. — Monographie de Cap-Breton. *Bulletin de la Société de Borda,* 1918.

B. SAINT-JOURS. — L'Adour ancien dans sa partie inférieure. Extrait du « *Républicain Landais* », n[os] des 1, 8, 15 décembre 1934. Imp. J. Lacoste, Mont-de-Marsan.
E. VIGNES. — Cap-Breton-sur-Mer. Son passé. Imp GG. Gounouilhou, Bordeaux, 1908.

QUESTIONS DIVERSES

SAVIEZ-VOUS QUE...

EMPRUNT AGRICOLE. — Total des souscriptions au dernier emprunt de la Caisse Nationale de Crédit Agricole : 24,8 milliards, contre 14,1 milliards en 1956 et 19 milliards en 1958.

Destination : prêts pour l'installation des jeunes agriculteurs.

Effort de souscription de toutes les régions et très spécialement du Sud-Ouest.

- • -

VERS LA « LOI-PROGRAMME » AGRICOLE. — Une Commission consultative destinée à établir les grandes lignes d'une loi-programme de l'agriculture va être installée. Cette loi-programme agricole rentre dans le cadre de l'élaboration d'une politique continue en matière agricole comme en matière de construction, d'enseignement, de travaux publics, etc... M. Courau, président de la F.N.S.E.A., se penche très sérieusement sur le « Plan Vert » allemand, dont il souhaiterait que le Gouvernement s'inspirât.

- • -

ENCORE... LE PARAVIRUS. — Devant la crainte d'une nouvelle recrudescence de la fièvre aphteuse prévisible pour ce printemps, M. Leroy-Ladurie, président de la Chambre d'Agriculture du Calvados, renouvelle son offre d'expérimentation du Paravirus.

De nombreux vétérinaires, dans l'exercice de leur profession, ont déjà confirmé leurs observations d'efficacité de ce vaccin ; malgré cela le Ministère de l'Agriculture ne laisse pas apparaître un dynamisme particulier pour un contrôle officiel.

Attendra-t-on qu'il soit trop tard... et les entraves de toute nature l'emporteront-elles sur le courage des fabricants.

Une fois pour toutes, que nos services publics statuent et répondent oui aux nouveaux éleveurs impatients d'être munis d'un vaccin efficace.

- • -

ASSURANCE-VIE AGRICOLE. — Les Caisses d'assurance mutuelle agricole viennent de décider de mettre à la disposition des agriculteurs un système d'assurance-vie.

Ouvert à tous les adhérents d'une mutuelle « 1900 ».

- • -

PRIX INDUSTRIELS ET AGRICOLES. — M. Luce Prault, directeur des Services de l'Assemblée permanente des Chambres d'Agriculture : « Les prix industriels sont au coefficient 35 par rapport à 1938, les prix agricoles ne dépassent pas le coefficient 18... Ce phénomène n'est pas propre à la France... ».

Raison : conséquences d'une politique des prix dont le but est d'orienter les capitaux et les travailleurs de l'agriculture vers d'autres activités économiques et sociales.

G. B.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

LE PREMIER MINISTRE ET LA VITICULTURE. — M. Michel DEBRÉ, Premier Ministre, a parlé viticulture au cours de la *Vme Foire aux Vins d'Amboise* qu'il a bien voulu inaugurer en prononçant une allocution qui inspire à notre confrère E.-J. DALPHIN les commentaires suivants (*Journée vinicole*, 2 avril et 5-6 avril 1959) :

« La profession demandait à M. Michel DEBRÉ, premier ministre, de se prononcer. Eh bien ! il vient de le faire et d'une manière catégorique, voire brutale.

« La viticulture ne doit compter, au moins pour l'instant, sur aucune réduction de la fiscalité du vin. Equilibre financier avant tout : « Au bout de dix-huit mois nous trouverons tous notre récompense ».

« Inutile de discuter : « Je connais bien les problèmes de la viticulture, mais l'effort qui lui est demandé est nécessaire ».

« Il a montré, au surplus, qu'il était prêt à résister à toutes les réclamations, qu'elles viennent de la viticulture ou d'ailleurs : « Il faut avoir les nerfs solides et calmes pour supporter les plaintes, y compris celles des viticulteurs ». c'est même après cette phrase qu'il a ajouté celle qui comporte un espoir, et que nous répéterons : « Au bout de dix-huit mois, nous trouverons tous notre récompense ».

. . . .

« La politique viticole peut fort bien consister à laisser aller les choses, à ne pas intervenir, tout en introduisant une fiscalité sévère et même plus que sévère.

« Ce laisser faire était d'ailleurs la doctrine des libéraux et on peut bien penser que si, dès les années 1930 et 1931 et même avant, on avait dit aux vignerons qu'on n'interviendrait pas, bien des adaptations se seraient faites, pas forcément toujours dans un sens regrettable, alors que le dirigisme vinicole n'a fait qu'entretenir la crise à travers les années sans rendre la prospérité aux vignerons qui sont socialement les plus intéressants, c'est-à-dire ceux qui vivent presque exclusivement de la vigne et qui sont établis dans des régions permettant sans doute de présenter des vins de qualité, mais à faible rendement.

« Cette conception libérale n'est pas interdite, et il est même encore des vignerons qui souhaitent la pleine liberté comme ceux qui sont groupés dans le Syndicat des producteurs de vin à grande consommation dont le président est M. Jean Durand.

« Toutefois, il faut nécessairement faire deux remarques :

— depuis des décades que le dirigisme intervient, les esprits se sont modifiés et les mécanismes d'adaptation ont perdu leur souplesse ;
— si on adopte le laisser faire, il faut en accepter toutes les conséquences. »

M. E.-J. Dauphin écrit ce que la Fédération des Associations viticoles aurait dû dire depuis longtemps et sur quoi les hauts fonctionnaires auraient dû éclairer les hommes politiques aujourd'hui comme hier. Mais il n'est ni Président, ni Directeur général.

- • -

LES SOCIÉTÉS D'INTERVENTION. — On désigne ainsi les sociétés anonymes qui ont notamment pour objet d'intervenir sur le marché d'un produit par des opérations d'achat, de stockage et de vente ; elles sont interprofessionnelles lorsqu'elles comprennent des producteurs et des acheteurs du produit intéressé.

Si elles disposaient d'une totale liberté d'action des abus seraient à redouter en dépit d'une composition paritaire ; ils sont évités par une convention qui lie la société à l'autorité de tutelle et qui établit précisément les conditions de son intervention : celle-ci est déterminée en général par les cours du produit sur les marchés soumis à la loi de l'offre et de la demande.

La tendance actuelle est à la création de tels organismes non seulement pour les *vins de consommation courante*, mais encore pour *le tartre*, qui viendraient s'ajouter à la *Société interprofessionnelle du raisin de table.*

Elle reflète de la part des pouvoirs publics cette sorte de démission devant les problèmes de la viticulture dont le décret du 30 septembre 1953 et la création de l'*Institut des vins de consommation courante* sont des témoignages qui survivent. Ailleurs, elle peut être l'expression de certains espoirs dont on peut se demander s'ils n'ont pas un caractère trop personnel et s'ils ne portent pas en germe quelques dangers si, comme cela est à redouter, les pouvoirs d'intervention se trouvent rassemblés chez un trop petit nombre de personnes.

Sans doute, les producteurs, dans leur grande majorité, entrevoient-ils la possibilité d'opposer aux manœuvres spéculatives des opérations d'achat assez massives pour soutenir et au besoin élever les cours. Sans discuter l'aspect moral de cette intention, il est permis de s'inquiéter des conséquences financières de telles opérations et de l'incidence qu'elles pourraient avoir en raison du volume des avances nécessaires aux opérations d'achat, volume dont on peut penser qu'il peut devenir considérable dans certaines conditions et dépasser les possibilités budgétaires.

Pour la viticulture elle-même, une telle organisation risque en ins-

taurant plus solidement la notion si préjudiciable aux meilleurs producteurs de prix-plancher et de prix-plafond de sonner le glas d'une partie de la production qui trouve ses plus efficaces adversaires dans ceux qui se proclament ses plus ardents défenseurs.

Ce n'est pas là le vrai visage de la viticulture française et l'on se désespérerait si nos nombreux lecteurs étrangers venaient à imaginer que de telles idées sont unanimement adoptées et si ceux de nos lecteurs français qui voient leurs intérêts menacés encore plus directement supposaient qu'elles sont nôtres. Tel n'est pas le cas.

BULLETIN COMMERCIAL

Cours des Denrées agricoles

C'est une véritable ambiance de crise qu'il faut signaler sur les marchés. En effet, les affaires sont dans le marasme ou restent très difficiles.

Gros bovins offres suffisantes. Les cours ont peu évalué par rapport à la quinzaine précédente.

Baisse des prix de la viande de taureaux.

Au kilo vif : Bœufs : 208 à 292 suivant qualité (bœufs extra) ; 1re qualité, 196 à 239 ; 2me qualité, 167 à 194 ; 3me qualité bœufs, vaches maigres 100 à 153.

Veaux : débit calme. Les acheteurs sont très réticents. Les veaux extra sont les moins touchés tandis qu'il y a une baisse d'une dizaine de francs sur les diverses qualités soit de 150 francs, au kilo vif, à 384 suivant qualité.

Moutons : Peu d'activités sur le marché des moutons. Arrivage suffisant. Les cours se sont à peu près maintenus. Toutefois, les Agneaux Beaucerons, Southdowns, Ile-de-France 15-18 kilos 372-381 fr. (agneaux blancs), agneaux gris 254-318 fr.

Porcs : activité commerciale très limitée.

Porcs maigres charcutiers « complets » 240-245 kilo vif. Bons porcs de viande 100 kilos 235-237 fr. Porcs gras et lourds 222-270 fr. ; moins de 80 kilos 305-330 fr. 227 fr. ; moins de 80 kilos 205-220 fr.

Coches : 170-190 fr.

C Verrats : 60-80 fr.

MARCHÉ DES VINS

MÉTROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne (11). V.C.C. 9°5 à 11°5, 480 à 500. Corbières et Minervois, pas de cote. — Lézignan-Corbières (8). V.D.Q.S. Corbières et Minervois, 10 12°, 500 à 490. Hautes-Corbières 12° et au-dessus, 500 à 470. C.S., pas de cote. — Narbonne (9). V.C.C. 9 à 11°, 500 à 680. Corbières et Minervois, insuffisance d'affaires, pas de cote.

Gard. — Nîmes (13). V.C.C. rouge 9 à 10°, 500 à 490 ; 10 à 11°5, 490-470.

Hérault. — Béziers (10). Vins rouges, 470 à 500. Blancs et rosés, insuffisance d'affaires, pas de cote. — Montpellier (14). Insuffisance d'affaires, pas de cote. — Sète (8). Vins rouges de pays 9 à 11°, 500 à 170. Vins d'Algérie récolte 1958, Alger, 11 à 13°, 575 à 570. Oran, 12 à 13°9, 575, 14° et au-dessus, 580 et au-dessus. Tunis, 11 à 13°9, 550.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (11). Insuff. d'affaires, pas de cote.

Var. — Brignoles (11). Vins rouges, 460 à 500. Blancs et rosés, insuffisance d'affaires, pas de cote.

ALGÉRIE. — *Alger* (10). Récolte 1958 : V.C.C. rouges 10 à 10°5, 510 à 500 ; 11 à 11°5, 500 à 480 ; 12 à 12°5, 480 à 475 ; 13°5, 470. Rosés 11° à 11°5, 500. Blancs de blancs, 11° à 11°5, 500. V.D.Q.S. rouges, 13°3, 170. — *Mostaganem* (10). Rouges et Rosés, 500 à 477,50. — *Oran* (10). Rouges, Rosés et Blancs, 500 à 480.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 22 AU 28 MARS 1959

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp		pluie	temp.		pluie	temp		pluie	temps.		pluie	temps		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie
	max	min.	mm	max	min.	mm	max.	min	mm	max	min	mm	max.	min.	mm	max	min	mm	max	min	mm.
ANGERS	15	11	P	17	5	1	20	11	P	15	5	«	14	8	3	14	4	«	15	8	1
COGNAC	15	12	3	17	6	3	21	12	P	17	5	«	15	7	P	16	7	«	14	10	4
BORDEAUX	16	11	2	18	7	2	21	11	P	17	3		18	7	1	16	5	2	14	10	[illegible]
TOURS	16	11	4	19	4	3	20	9	P	17	5	4	15	8	2	15	6	«	13	8	7
CLERMONT FER	18	10	1	15	4	1	19	10	«	18	6	23	14	2	«	11	2	P	15	9	7
TOULOUSE	16	12	P	16	10	P	18	13	«	20	9	30	15	4		14	6	P	13	10	5
PERPIGNAN	15	12	P	15	12	P	17	10	1	20	11	P	17	7	«	17	10	«	19	13	P
MONTPELLIER	16	12	6	14	10	5	14	13	2	14	9	18	16	4	7	19	5		16	11	P
REIMS	14	9	3	12	6	3	19	4		18	8	6	13	3	2	19	4	«	14	5	2
STRASBOURG	20	9	«	17	10	1	17	6	«	21	11	1	14	6	6	13	1	4	16	3	4
DIJON	18	10	P	13	8	4	17	5	«	18	9	4	11	1	P	13	0	P	15	9	3
NICE	17	11	«	16	8	«	15	8		14	10	P	14	9	28	15	9		17	10	«
AJACCIO	21	9	«	17	9	«	17	6	P	17	8		15	10	21	13	7	«	16	10	«

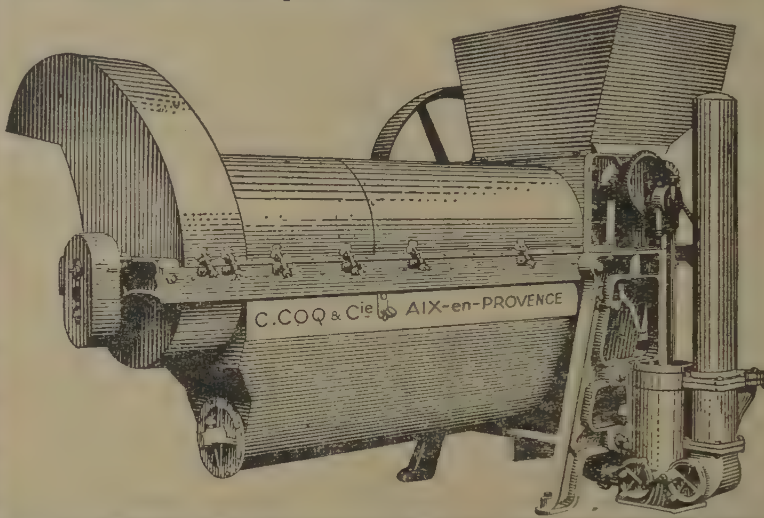
SEMAINE DU 29 MARS AU 4 AVRIL 1959

ANGERS	14	4	«	11	6	9	14	13	1	15	2	«	15	10	«	16	6	«	23	6	«
COGNAC	15	2	2	12	5	9	12	6	7	16	2	«	18	7	«	20	6	«	24	8	«
BORDEAUX	14	1	5	15	5	4	13	7	7	16	4	«	18	4	«	22	6	«	25	7	
TOURS	15	3		12	6	8	12	4	2	15	3	«	17	8	«	17	6	«	24	7	«
CLERMONT-FER	14	4	3	15	6	P	11	6	P	14	5	«	16	2	«	18	2	«	23	10	«
TOULOUSE	13	4	7	15	7	3	12	6	12	13	4	P	16	6	«	19	4	«	21	10	«
PERPIGNAN	15	10	4	17	8	«	16	8	«	15	11	«	19	13	«	23	6	«	19	8	«
MONTPELLIER	14	8	3	18	10	«	15	7	«	19	5	«	21	8	«	22	4	«	18	6	«
REIMS	14	3	1	14	5	3	12	2	2	13	3	«	16	6	«	19	6	«	22	3	«
STRASBOURG	13	4	P	15	7	2	12	4	P	15	4	«	17	2	«	16	6	«	19	3	«
DIJON	12	3	2	14	5	P	13	3	P	16	7	«	18	6	«	20	7	«	22	6	«
NICE	16	12	17	16	9	«	16	8	4	14	10	«	20	10	«	17	10	«	18	11	«
AJACCIO	16	11	22	17	7	«	13	7	9	16	6	«	20	10	«	20	6	«	19	5	

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves



Agence à :
BEZIERS
ALGER
ORAN
TUNIS
BUENOS-AYRES
SANTIAGO
CAPETOWN, etc...

— • —

Envoi gratuit des Catalogues Renseignements et Devis

— • —

Foulograppe
" COQ "
avec égrappoir
et essoreur de rafles

---

de l'HUMUS... de la CHAUX...

en voilà grâce à

l'HUMUS DOBRO

provient du

TERREAU de GADOUE de Marseille

meilleur que le BON FUMIER de FERME
en raison des oligo-éléments qu'il contient
représente par son bas prix
la FUMURE la PLUS ÉCONOMIQUE

Teneur moyenne (donnée à simple titre d'information)

pour 1000 k.	Eau	Azote	Acide Phosph.	Potasse	Chaux
1o FUMIER D'ÉTABLE	75 %	4 à 5 k.	2 à 3 k.	3 à 8 k.	4,90 k.
2o TERREAU de GADOUE	7 %	6 à 9 k.	4 à 5,6 k.	5 à 9,3 k.	44 k.

CONDITIONS SPÉCIALES POUR ESSAIS, FRANCO GARE, FRANCO PROPRIÉTÉ

Entreprise G. DOBROUCHKESS

1, rue Huysmans, PARIS (VIe) — 16, rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE